AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	ganzjährig	Frankreich

FISCHSAUCE MIT NOILLY PRAT

Rezept: chefkoch.de, 6. 2. 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Aromatisieren mit Alkoholhaltigem hat Tradition und macht immer wieder mal Sinn. Ein sorgfältig gedämpfter Weissfisch mit Noilly Prat-Sauce ist sinnlich, ja himmlisch.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4 dl	Fischbouillon	1	Schalotte
1 dl	Weisswein	2 dl	Rahm
4 EL	Noilly Prat	1 Tr	Tabasco

ZUBEREITUNG

1. Schalotte in kleine Würfelchen schneiden
2. Fischbouillon, Wein, Noilly Prat und Schalotte mischen, aufkochen und auf 2/3 einkochen lassen.
3. Den Rahm zugeben und zur gewünschten Dicke einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und ganz wenig Tabasco abschmecken.

TIPP: Noilly Prat hat einen eigenen Geschmack, er lässt sich nicht durch einen anderen Wermut ersetzen.